

報道資料

東急歌舞伎町タワーに、銀座の創作和食「SHARI」ブランドの新店

日本三大和牛のしゃぶしゃぶ・ステーキ提供、一皿で食べ比べも

握り寿司や天ぷら、遊び心のある美しい日本料理も充実

モダンな空間で、吟味した素材をシンプルに調理する本格派

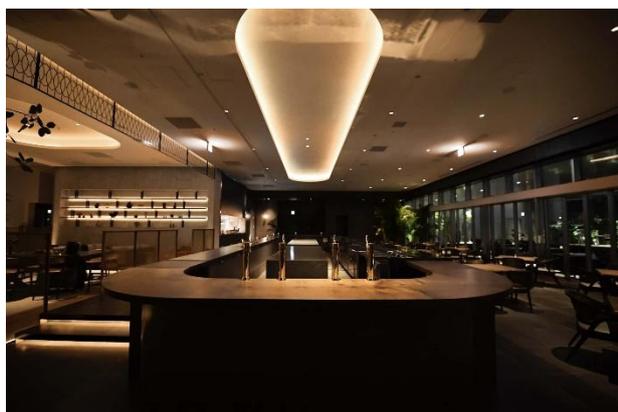
レストラン運営(株)のノバレーゼ(東京、東証スタンダード上場)は、銀座の創作和食レストラン「SHARI(シャリ)」ブランドの新店を、新宿歌舞伎町にオープンします。開業日は2025年4月21日(月)です。

店舗名は「SHARI 東急歌舞伎町タワー」で、「東急歌舞伎町タワー」の5階に構えます。西武新宿駅から徒歩1分の好立地で、和モダンなデザイン空間の中に110席(カウンター14席、テーブル96席)を設けます。

新店は、和食とステーキ、寿司、天ぷらのそれぞれの職人が腕を振るう、4つの専門店が融合したジャパニーズダイニングです。和食のメインは日本三大和牛(神戸牛、松坂牛、近江牛)を使ったしゃぶしゃぶです。1皿(1人前)に3種を盛り込んだ食べ比べも用意します。

三大和牛はステーキ(ヒレ、サーロイン)でも提供します。オープンキッチンに設置する鉄板で、職人が焼き上げます。ライブ感のある食事を楽しめます。

カウンターでは寿司職人が寿司を握ります。本格派の江戸前寿司を、いわゆる伝統的な寿司屋とは異なる近代的なレストランの雰囲気のなか、カジュアルに提供します。天ぷらも専属の職人が、厳選した素材を使い、油の温度や揚げるタイミングを見極め、食材の旨みを引き出します。



料理はコースで提供します。種類は「しゃぶしゃぶコース」(税込 7700 円、9900 円、16500 円、27500 円)と「寿司コース」(同 8800 円、14300 円)、「天ぷらコース」(同 12100 円)、「SHARI コース」(同 18700 円)です。想定客単価は、12000~18000 円です。

店舗の内装は洗練されたジャパニーズモダンなデザインで、間接照明や高級感のある家具が落ち着いた雰囲気を作り出します。歌舞伎町とは思えない、シックでゆったりとした空間に包まれて、厳選した食材を使った日本料理を楽しめます。家族や恋人との大切な日のディナーや、本物の和食を楽しみたい訪日外国人観光客にオススメです。

厳選した和牛を週替わりで提供、日本三大和牛を食べ比べできる一皿も

サーロインのしゃぶしゃぶは、神戸牛と松坂牛、近江牛の日本三大和牛をメインに、週替わりで北海道や群馬、栃木、茨城、鹿児島産などの和牛を使う店舗イチオシメニューです。

お肉は、北海道の利尻昆布と日高昆布と花がつおでとった出汁にくぐらせて食します。出汁を75～80度くらいに保ち、10秒程さつと肉をくぐらせると、柔らかい肉質と脂の甘味が口いっぱい広がります。

しゃぶしゃぶと一緒に提供するのは「新鮮野菜の盛り合わせ」です。しゃぶしゃぶの定番の水菜から、数種類のキノコなどを、たっぷり堪能できます。1番のこだわりは産地直送の千葉県産の「極楽ネギ」です。極楽ネギは生で食べても辛みが少ないのが特徴で、肉と同様に汁にひたすと、シヤキシヤキとした食感と、みずみずしい甘みを感じられます。薬味には鬼おろし、ワサビ、ラー油などのこだわりの調味料も用意します。



上)「神戸牛しゃぶしゃぶ」、下)「新鮮野菜の盛り合わせ」

また、日本三大和牛を食べ比べることができるスペシャルなコース「雅(同 27500 円)」も提供します。それぞれのブランドによる味の違いを食べ比べながら楽しめます。

土日祝日はしゃぶしゃぶ専門店としてランチ営業を行います。お肉と野菜を食べ放題で提供します。価格は税込 6050 円～7150 円です。

職人がオープンキッチンで焼き上げる、こだわりの和牛ステーキ

和牛は、サーロインと、ヒレ肉のステーキも提供します。ステーキは、鉄板焼き店で腕をふるった職人が、オープンキッチンに設置する鉄板で焼き上げます。

たとえば神戸牛のステーキは 150 グラムの単品で提供します。フィレが税込 16500 円で、サーロインが同 13200 円です。

ステーキは、寿司や天ぷら、刺身とのコース料理(同 18700 円)も用意します。



左)「天ぷらコース」、右)「和牛サーロインステーキ」

本格和食ながらも、遊び心をつくしたおもてなしを提供

料理を監修するのは当社統括総料理長の鈴木一生です。鈴木は、老舗料亭の「なだ万」を振り出しに、“和の鉄人”としても知られる中村孝明氏の(株)孝明で取締役総料理長を務めました。

新店では、伝統的技術を踏襲しながらも、遊び心をつくしたおしゃれな創作和食を提供します。



左)「銀鱈の西京焼き」、右)「とろ・雲丹・いくら握り」

1粒1粒を丁寧に並べたいくらの中に、サーモンを醤油や柑橘系の果汁で味付けしたステーキに花穂じそやいくらを飾り付けた「サーモンの柚庵(ゆうあん)焼き(同 1980 円)」は、ハーブを森、いくらを水、サーモンを丘、お皿を川に見立て、広大な自然イメージしています。「稚鮎の天ぶら(同 2970 円)」は、枯山水に泳ぐ稚鮎をイメージした一皿です。

またフレンチの要素も取り入れ、調味料をソースとして使います。鯛のあらを煮詰めて旨みを濃縮させたオリジナル醤油のソースを使ったり、マグロやカツオの赤身に山葵昆布を和えた薬味を添えたり、白身の刺身に“泡ポン酢”を合わせたりします。

食器にもこだわり、滋賀県の若手作家が作った器を使用します。



左上)「サーモン柚庵(ゆうあん)焼」、右上)「稚鮎の天ぶら」、左下)「活車海老の握り」、右下)「半生に仕上げた帆立の天ぶら」

店舗概要

店舗名	SHARI 東急歌舞伎町タワー(シャリ 東急歌舞伎町タワー)		
住所	東京都新宿区歌舞伎町 1 丁目 29-1 東急歌舞伎町タワー5 階		
開業日	2025 年 4 月 21 日(月)		
営業時間	【平日】ディナー 17:00~22:30(L.O.21:30) ※ランチタイムの貸切宴会は可		
定休日	【土日祝日】ランチ 11:30~15:00、ディナー 16:00~22:30(L.O.21:30) 不定休		
席数	110 席(テーブル 96 席、バーカウンター14 席)		
駐車場	101 台(歌舞伎町タワーの駐車場)	予約	ランチ、ディナー、ともに予約可
店舗電話	03-6709-6361	HP	https://shari-the-tokyo.jp/kabukicho
系列店	SHARI 東銀座 住所) 東京都中央区銀座 5-13-15 三井ガーデンホテル銀座五丁目 2F 電話)03-6226-5545		
	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR (シャリ ザ トーキョー スシバー) 住所) 東京都中央区銀座 2-4-18 アルポーレ銀座ビル 8F 電話)03-5524-8788		
	SHARI 赤坂 / 鉄板焼みたき 赤坂 住所) 東京都港区赤坂 3-6-20 赤坂ポールスタービル B1F 電話)03-6441-3444		
	創作 Dining SHARI 流川 (創作ダイニングシャリ流川) 住所) 広島県広島市中区薬研堀 7-8 ステイタス 21 1F 電話)082-236-9180		
運営	(株)プロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		

< ノバレーゼ会社概要 >

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc. ※東証スタンダード市場上場		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKOビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000 年 11 月 1 日
資本金	100 百万円 (2024 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2472 人(連結)、1926 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2024 年 12 月末)		
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)・レストラン特化型事業		
	国内		海外
	直営	提携	直営
婚礼施設	ドレスショップ	レストラン	婚礼会場
38 施設	26 店舗	11 店舗	2 店舗
			フォトウエディングとスパ運営事業
			1 店舗

※国内の施設数は開業予定も含まます

< 報道各位からの問い合わせ先 >

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp